

À la recherche du mot PERDU

Solution page 24

Par Odette Morin

Placez, dans la grille, la première lettre de la réponse de chaque énigme. Vous obtiendrez ainsi le mot ou le nom recherché.

- | | |
|---|---|
| 1 - Mâle de la poule. | 1 - Son clou sert en cuisine. |
| 2 - Organisme génétiquement modifié. | 2 - Le pays du cari. |
| 3 - Autre nom du melon d'eau. | 3 - Sur la table, sous les couverts. |
| 4 - Mets italien à base de riz. | 4 - Petit fruit velu. |
| 5 - Habitant du Grand Nord, il mange du phoque. | 5 - On lui mange les cuisses. |
| 6 - À chair jaune, c'est le rutabaga. | 6 - À ne pas mettre tous dans le même panier. |

Mot (ou nom) recherché: Champignon blanc puis noir.

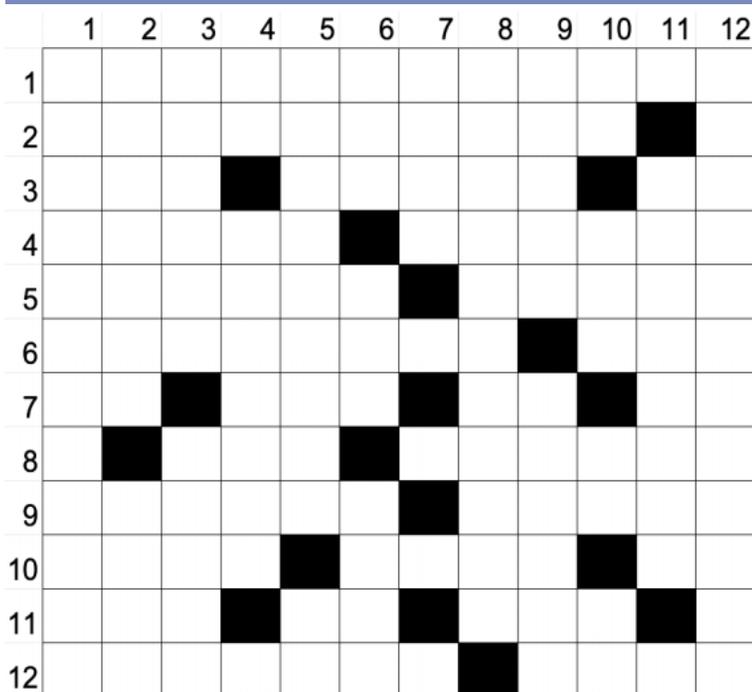
1	2	3	4	5	6

Mot (ou nom) recherché: Arbre à feuillage en éventail échanuré.

1	2	3	4	5	6

MOTS CROISÉS

Odette Morin



Solution page 24

par Odette Morin, mai 2024

Horizontal

- Forficule.
- Transmissible par contagion.
- Pièce de charrue - Mal à l'aise - Du verbe être.
- Regarde de haut - Bien mouillé.
- Intonation expressive - Lac de Laponie.
- Tiennent du lion - Dans la poche d'un tokyoïte.
- Il est imbattable - Vieille armée - Équerre - Directeur général.
- Se bidonne - Discours ennuyeux.
- Singer - Ravagea.
- Finit dans la Seine - Prénom - Étain.
- Crie, en parlant du cerf - Possessif - Fin de liste.
- Combustible - Langue celtique.

Vertical

- Tarte niçoise.
- Formulés - Transformés.
- Tarabiscoté - Gloussements.
- Mesure de volume - A des fleurs jaunes.
- S'intéresse au patrimoine génétique - Manganèse.
- Crie à la corrida - Pour faire sauter - S'oppose à l'évolution.
- Moitié d'un roi.
- Pour ceux qui aiment toucher du bois.
- Partie d'un tube - Rote.
- Article - Numéro d'assurance sociale - Chrome.
- Nous gardent au chaud.
- Elle transmet des connaissances.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Célébrons les cinq ans de création artisanale de la Brasserie Wilsy. En 2019, La Brasserie ouvrait ses portes à Saint-Placide avec pour ambition de partager sa passion pour la bière artisanale et de ravir les papilles gustatives des amateurs locaux. Cinq ans plus tard, la brasserie peut fièrement se prévaloir d'avoir réussi son pari en s'imposant comme une référence incontournable dans la région et au-delà.

Brasserie Wilsy, cinq ans de passion et de saveurs authentiques

Un parcours marqué par l'innovation et la qualité

Dès ses débuts, la Brasserie Wilsy s'est démarquée par son approche résolument innovante et sa volonté de proposer des bières uniques et savoureuses. La brasserie n'hésite pas à repousser les limites en expérimentant avec des ingrédients et des techniques de brassage originales, toujours dans le respect des traditions et du savoir-faire brassicole.

Cette quête de qualité se traduit dans chacune des bières Wilsy, élaborées avec des ingrédients locaux soigneusement sélectionnés et brassées avec passion par une équipe d'artisans dévoués. Le résultat, une gamme de bières variée et raffinée, qui saura plaire à tous les palais, des amateurs de bières blondes légères aux bières plus corsées et aromatiques.

Un large éventail de saveurs pour tous les goûts

Que vous soyez à la recherche d'une bière rafraîchissante pour une journée ensoleillée ou d'une bière complexe à savourer lors d'une occasion spéciale, Wilsy a forcément ce qu'il vous faut. Parmi les créations les plus appréciées de la Brasserie, on retrouve notamment :

- La Saint-Placide : Une bière d'inspiration allemande, légère et désaltérante, parfaite pour se détendre entre amis.
- La Flegmatique : Une bière blonde à la couleur dorée, facile à boire avec une finale légèrement épicée.
- La dame de treuf : Une bière rousse d'inspiration irlandaise qui marque le tout début de cette formidable aventure brassicole !
- La joe brown : une bière brune légère inspirée des traditions du nord de l'Angleterre aux arômes de noisettes et de biscuits.
- Échevelée : Stout impérial aux notes de vanille, noix de coco, cacao et sirop d'érable, une vraie bière qui dépeigne !
- Spécialement cette année, il y a nain de jardin ainsi que l'enracinée en format de 750 ml.

Un 5^e anniversaire placé sous le signe de la fête

Pour célébrer dignement ses cinq années d'existence, Wilsy organise une grande fête le 1^{er} juin 2024 à sa brasserie de Saint-Placide. Au programme : musique, animation, dégustations de délicieuses bières et rencontres de tous les personnages qui influencent Josée et Frédéric à brasser leurs fabuleuses bulles ! Un événement à ne pas manquer pour tous les amateurs de bière artisanale et de convivialité.

Brasserie Wilsy : une aventure brassicole qui ne fait que commencer

En cinq ans seulement, Wilsy a su se bâtir une solide réputation et conquérir le cœur des amateurs de bière de la région. Avec son équipe passionnée, ses bières savoureuses et son engagement envers la qualité, la brasserie a tous les atouts pour poursuivre sa croissance et continuer à nous émerveiller avec ses créations artisanales pour de nombreuses années encore.

Alors, si vous êtes de passage dans les Laurentides, n'hésitez pas à faire une halte à Brasserie Wilsy pour découvrir son univers unique et déguster ses bières d'exception. Vous ne serez pas déçus !



Saison 2024 par Tine Photographie

MANON CHALIFOUX – SOMMELIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VIN manon@journaldescitoyens.ca

Pour voir une dégustation : chronique de NousTV : les produits du Québec avec Manon Chalifoux (aussi sur YouTube)



Le vin qu'on partage, le meilleur !

Il m'arrive quelques fois de me demander quel vin je préfère, et je n'ai pas de réponse, en fait j'en ai une, le vin que je préfère, c'est celui que je bois avec ma famille, mes amis, c'est celui que je bois avec nostalgie et celui que je bois en bâtissant des souvenirs, le meilleur vin est donc toujours dans mon verre ! Voici donc deux de mes meilleurs vins !

Les vins de la Vallée du Rhône sont polyvalents et la qualité est toujours au rendez-vous, encore plus lorsqu'il s'agit des vins du Château de la Gardine de Benjamin Brunel. Propriétaire de plusieurs hectares de vignes, la famille Brunel fait aussi du négoce avec la signature *Brunel de la Gardine*, leur permettant d'offrir une gamme étendue de vins des régions Rhône Nord et Sud. Patrick Brunel, grâce à ses relations de confiance avec les meilleurs vignerons de la région, sélectionne des vins de grande qualité. La famille met ensuite en œuvre son savoir-faire en matière d'assemblage et d'élevage en respectant la typicité de chaque terroir. La qualité



de l'emballage, dans la bouteille spéciale Gardine, est la signature de cette sélection remarquable. Les rapport qualité/prix/plaisir sont toujours impeccables. Voici donc le Brunel de la Gardine 2022, Côte-du-Rhône AOC. Élaboré avec de la clairette pour la fraîcheur, le grenache pour la structure et le viognier pour l'intensité, ce vin à la robe légèrement doré est limpide et brillant. Des arômes de fruits blancs, quelques notes d'agrumes et d'herbe fraîche entament la découverte. En bouche, le vin est sec, vif et très ample. Donc un vin avec beaucoup de saveurs et de persistance. À prendre avec plaisir à l'apéro, mais aussi avec le homard vapeur avec un beurre citron ! **Brunel de la**

Gardine blanc, Côte-du-Rhône AOC à 20,60 \$ (14014809)

Le Chianti n'a plus besoin de présentation, une appellation qui nous offre une multitude de produits. Peu importe le plat qui sera servi, on trouvera un Chianti pour l'accompagner. Élaboré majoritairement avec du sangiovese et souvent complété avec du canaiolo, le vin, dépendamment des mentions, fera ou pas un élevage en fût de chêne.

Le Astorre Noti 2022 est Chianti dans sa plus simple expression, ce qui ne le rend pas inintéressant pour autant, c'est plutôt le contraire ! Au sangiovese et au canaiolo, du merlot a également été intégré à ce vin qui fait la fermentation et l'élevage en cuve inox pour préserver toute la fraîcheur et la trame aromatique. Au final, nous

obtenons un vin à la couleur rubis intense avec des reflets violacés avec des arômes dominants de fruits rouges complétés par des notes de cacao. En bouche, le vin est sec et vif, les tanins sont soyeux, tout en souplesse laissant ainsi toute la place au côté rafraîchissant. Le Astorre Noti fait un parfait compagnon aux grillades de viandes blanches ou des pâtes sauce rosée. N'hésitez pas à passer ce vin en carafe pour 30 à 60 minutes. Et ce vin tout à fait abordable est bio ! **Astorre Noti 2022, Chianti DOCG à 14,85 \$ (14444930)**

